COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en Provence)

Levures Sélectionnées
MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

56e Année. T. 112. — N° 48 Dimanche 26 Novembre 1939

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN — AIX-EN-PROVENCE
Rcr. Com. Aix 65-87

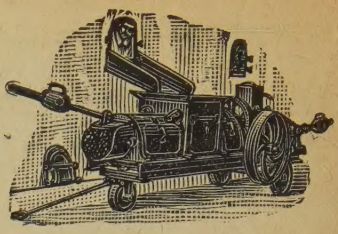
SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PÉRA FRÈRES

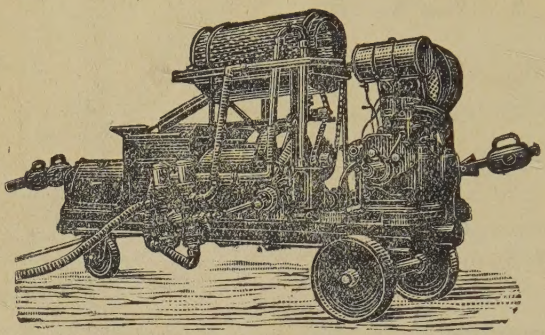
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

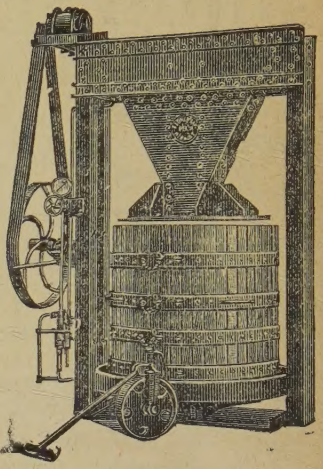


(Déposée France & Etranger)

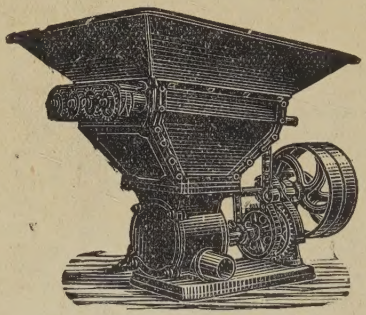
Matériel Vinicole moderne



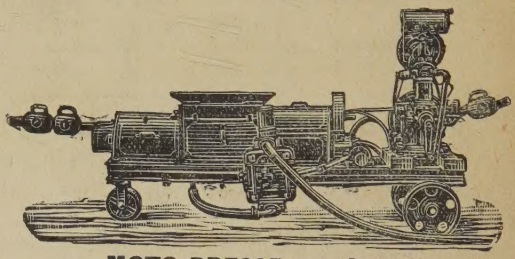
MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur



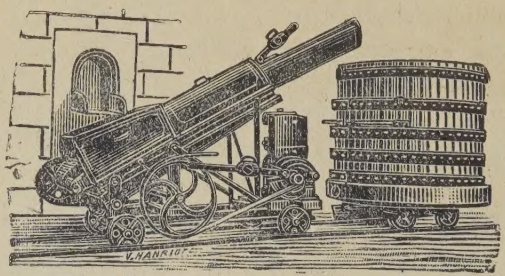
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



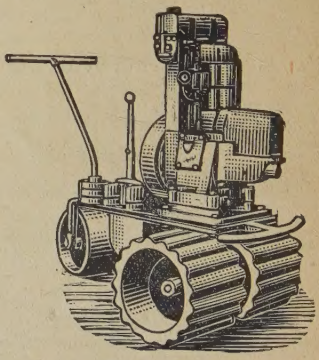
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

Syndicat Professionnel de l'Industrie

DES ENGRAIS AZOTÉS

4, Rue de l'Herberie — Montpellier

LES PRIX
DES
SUPERPHOSPHATES
SONT INCHANGÉS

Toutes les Maisons reçoivent les commandes et les exécutent rapidement

LA CIANAMIDE DE CHAUX

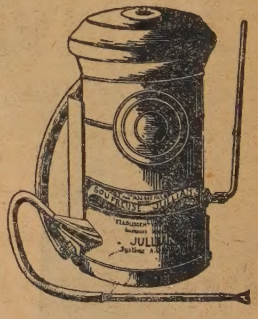
nettoie, fertilise

récalcifie la terre

COMPTOIR FRANÇAIS CIANAMIDE DE CHAUX
3, Rue La Boétie - Paris - Tél. Anjou 06-04

Thibaut de Champrosay - Edit.

La vraie Soufreuse
"JULLIAN"
SIMPLE & DOUBLE EFFET



Etablissements MALBEC
1, rue Carlencas, 1
MONTPELLIER (Hérault)
Téléphone : 48-24

Pulvérisateurs - Soufreuses, etc...
Dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et machines agricoles.

VITICULTEURS:

Malgré les événements actuels, vous trouverez aux Pépinières Jean MALOD, comme les années précédentes, toutes les bonnes variétés d'hybrides en racinés direct et greffés sur *Berlandieri*; *Lot*; **161-49**; *Teleki* ; etc ..

Toutes variétés **6905-8357-7053-8745** et **11.803.**

Ainsi que **SEYVE-VILLARD 12-417; 12-375; 12-401; 18-315**; etc...

Remplacez vos manquants avec de beaux racinés d'hybrides, vous éviterez de la main-d'œuvre pour le greffage en place.

Pour vos plantations nouvelles, plantez de hons hybrides greffés sur Berlandieri ou autres, vous éviterez les soufrages et sulfatages, et vous récolterez à la 2me feuille.

Adressez-vous en toute confiance aux

Pépinières Jean MALOD

à MONTÉLIMAR (Drôme)

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières

Catalogue franco sur demande.

Télégramme: MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone: 2-57.

Pépinières soumises au contrôle du service phytopathologique.

Ets DE PINS & POUZENC

Usine des 3 Lunes
MAZAMET (Tarn)

HUMOMAZE

ENGRAIS HUMIQUE COMPLET

Convient à la grande et petite culture

Grande facilité d'épandage

avec le minimum de main-d'œuvre

Livraisons très rapides

Sur Automne-Hiver 39/40

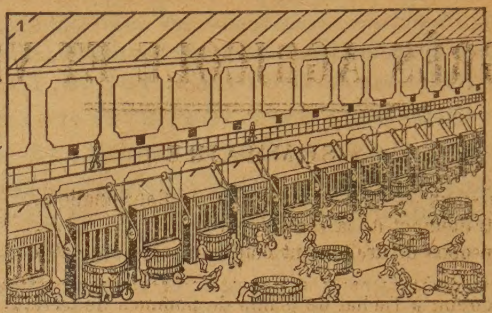
Représentants locaux demandés.

Agents généraux:

BÉZIERS. M. SALASC Joseph, rue de la Citadelle, 5
NARBONNE. OTTOLIA, rue Lamennais. 10
LÉZIGNAN. LACUBE, rue Amiral Courbet, 3
SIRAN. CALVAYRAC Marius.
CARCASSONNE. BRIQUE Pierre, rue Tourtel, 18
PYR.-Oles. M. BRENAC Alfred, rue St Ferréol, 29 Céret.
Hte GARONNE. MEDAN V., rue de la Chaine, 9. Toulouse.
TARN-et G. DAYRENS, rue des Frères Poncelet Montauban.
GIRONDE, LÉON André, rue Mandron, 82, Bordeaux.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de X... avait une installation importante...



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur succint...

...un essai fut décidé...

...Les Œnologues examinèrent...

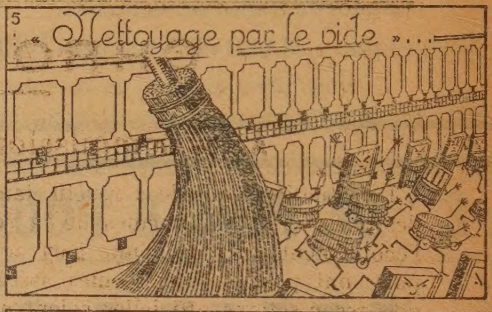
analysèrent...

dégustèrent...

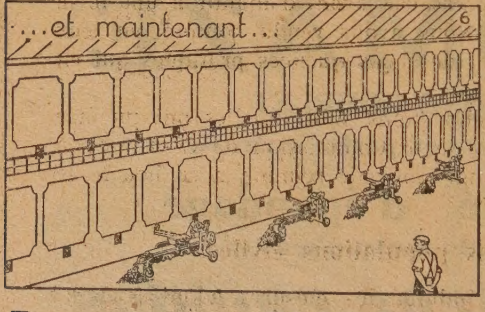
conclurent...

Une grande décision fut prise :...

« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

353

56e Année. — N° 48 26 Novembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Jean Baudin. Chronique — A la Commission de Coordination 389
Rectificatif sur le traitement de la casse bleue 393
J.-L. Vidal. — A propos du traitement contre la chlorose calcaire des arbres fruitiers 394
P. Renard. — Attention à l'achat de plants de pommes de terre 396
H. Roy. — L'entr'aide en Agriculture 397
L. Chasset. — Bien tailler un arbre (poirier) 398
N. — Dispositions militaires nouvelles en faveur de la main-d'œuvre agricole... 400
Questions diverses. — **E. Guarini.** Climatisation artificielle. — **Pierre Larue.** Lieuse à sarments 402
Partie Officielle. — Arrêté portant création de Comités communaux de la production en temps de guerre en Algérie. — Appellations contrôlées. — Desacidification des moûts de raisins 402
Bulletin commercial.

CHRONIQUE

A la Commission de Coordination

La situation vinicole a revêtu, tant par suite de la guerre qu'en raison des caractéristiques mêmes de la récolte, un aspect parfois angoissant : l'écoulement des vins d'une part et la question des petits degrés d'autre part, ont posé des problèmes assez ardus pour que plusieurs réunions des organisations officielles soient nécessaires avant d'aboutir à une mise au point satisfaisante et définitive. Nous avons rendu compte, en leur temps, des décisions déjà adoptées et des conséquences pratiques qui en avaient résulté.

Il est hors de doute que des améliorations substantielles ont pu être obtenues à cet égard, mais l'activité de la Commission de Coordination ne s'est pas pour autant réduite et une nouvelle réunion a eu lieu le 16 novembre à Paris.

Le ravitaillement des populations civiles

Le Ministre du Ravitaillement a indiqué les mesures adoptées à cet égard, et dont l'effet n'a d'ailleurs pas tardé à se faire sentir dans toutes les régions de l'Est de la France.

Toutefois, les dispositions ainsi mises en vigueur sont encore insuffisantes, et M. Barthe propose de demander au Ministre de prendre de toute urgence le décret qui doit, par les organisations interprofessionnelles utilement contrôlées par les Pouvoirs Publics, permettre la répartition équitable du matériel de wagons-réservoirs pour que toutes les régions et toutes les maisons de commerce soient traitées à des conditions se rapprochant de celles du temps de paix.

Il n'est pas inutile de souligner les facilités mises par l'Intendance à la disposition du commerce civil, puisque 1.300 wagons réquisitionnés ont été déjà reversés à leurs propriétaires.

Il reste cependant encore un certain nombre de wagons réquisitionnés au commerce et non utilisés par les Services de l'Intendance militaire des vins. La Commission décide d'intensifier les prêts au commerce, étant entendu que ceux-ci sont consentis aux organisations syndicales des régions où les vins font défaut.

Les transports et expéditions en fûts

La S. N. C. F. a pris des dispositions pratiques pour assurer la mise en exécution des décisions de la Commission de Coordination vinicole publiés à ce sujet dans un de nos récents numéros.

Les wagons complets chargés de fûts d'une contenance supérieure à 5 hectos bénéficieront, à partir du 21 novembre et jusqu'au 20 janvier du même tarif que celui appliqué aux vins en wagons-réservoirs.

Les wagons-réservoirs

A la suite des enquêtes menées par M. Barthe relativement à la bonne utilisation et à la rapide rotation des wagons-réservoirs inutilisés, il est décidé que la Commission constituée à l'Etat-Major de l'armée, va organiser le contrôle et s'assurer d'une rotation accélérée tant des wagons du commerce que de ceux de l'Intendance.

Enfin, en vue de donner tous apaisements aux propriétaires loueurs de wagons, il est décidé que les wagons mis récemment en état de circuler comme les wagons étrangers ou neufs construits par les loueurs, ne seront pas susceptibles de réquisition dans les douze mois de leur mise en activité.

Les transports d'Algérie

Dès le début de la guerre, nous avons nous-même attiré, à plusieurs reprises, l'attention sur la nécessité urgente de prendre toutes dispositions nécessaires pour assurer l'importation en France des vins produits en Algérie.

Les difficultés redoutées n'ont pas manqué de se produire, et l'on nous signale qu'un nombre considérable de fûts entreposés sur les quais d'Algérie attendent leur embarquement pour la France.

La Commission adopte une résolution demandant une rotation rapide des navires, de manière à écouler les vins produits outre-mer.

Utilisation des concentrés

La date limite qui avait été prorogée, ainsi qu'on le sait, jusqu'au 25 novembre, vient à nouveau d'être reportée jusqu'au 15 décembre, de manière à faciliter les opérations de concentration projetées ou en cours.

Les petits degrés

Il s'agit là du point le plus névralgique de toute la situation. La plus grande anxiété a régné en effet jusqu'à présent chez les producteurs de

petits degrés qui, confrontant le degré de leur vin avec le degré minimum d'une part, et, d'autre part, avec les déclarations officielles tant de la Commission de Coordination que de la Direction des Contributions Indirectes, tablaient sur un prix des alcools compris entre 1.000 et 1.100 francs les 100° d'alcool extra neutre. En faisant subir à cette base tous les abattements justifiés par les frais de distillation, le charroi, la qualité d'alcool effectivement livrée par les distillateurs on aboutissait à des prix correspondant à 7,50-8 francs le degré, à la rigueur 8,50 pour les caves bien situées et dont le vin ne nécessitait pas de longs transports. C'est d'ailleurs à ce prix et parfois à un prix inférieur, 6 ou 7 francs le degré, qu'ont été traitées un certain nombre d'affaires. Des doléances se sont élevées de toutes les régions viticoles au sujet des cours ainsi pratiqués pour ces vins impropres à la consommation qui ne trouvaient accès ni sur le marché de bouche, ni sur le marché de distillation, à un prix au moins égal au prix de revient. On était loin dès lors du prix social et la valorisation de ces vins impropres à la consommation devenait une nécessité inéluctable.

Sans doute, les distillateurs ont-ils protesté contre les allégations des viticulteurs, en se référant à des achats de vins impropres à la consommation, et dégagés des formalités d'échelonnement c'est-à-dire susceptibles de produire des alcools de transfert. Nécessairement de tels vins étaient appréciés tant de leurs détenteurs, que des distillateurs désireux de les acquérir ; il n'est pas inutile de souligner qu'ici la politique de qualité et d'assainissement dont s'inspire le Statut viticole a obtenu un effet inverse de celui qu'elle cherchait certainement à atteindre, car les vins dont il est question sont ceux provenant de cépages interdits (Noah, Othello, etc...), qui bénéficient, d'après les termes de l'article 99 du Code du vin, de la priorité dans les comptes de transfert de blocage et d'échelonnement.

Cette disposition, bien connue des viticulteurs intéressés, avait permis dès le mois d'août et à la suite du décret sur la distillation des vins de la campagne 1939 (voir *Progrès agricole et viticole* n° 39, du 24 septembre 1939), ainsi que des mesures administratives ci-après, de coter sur le marché des alcools, des livraisons de Noah sur la base de 13 à 14 francs et même 14,25 le degré. Les alcools provenant de la distillation étaient proposés sur le marché des transferts à 1.550 fr. et 1.600. Par analogie, les alcools libres d'échelonnement et issus de la distillation des vins de cépages autorisés, mais impropres à la consommation, ont été traités à 1.450 et 1.500 francs. Mais il ne paraît pas que les vins correspondant aient toujours été achetés sur une base équivalente, c'est-à-dire si l'on admet une marge de 80 à 100 francs pour les frais de distillation à raison de 13 à 14 francs le degré.

Il est même vraisemblable que des transactions d'une nature toute particulière ont dû être conclues, et que la valorisation des petits degrés a été interprétée dans un sens très particulier par certains distillateurs sans scrupules puisque des abus assez criants ont été signalés, et que le texte suivant vient d'être adopté :

« Toute personne, qui achète du vin en vue de la distillation, soit pour son compte, soit comme intermédiaire *à quelque titre que ce soit,* est tenue d'avoir un carnet à souche coté et parafé par le maire, sur lequel est inscrit chaque jour :

1° La date de l'achat ;

2° La quantité de vin achetée ;
3° L'adresse du récoltant vendeur ;
4° Le degré du vin ;
5° Le prix payé.

Un feuillet détachable de ce carnet comportant les indications ci-dessus, rempli par l'acheteur, est adressé par ce dernier au Directeur du Service des alcools, après avoir été certifié par le récoltant vendeur.

« Lorsque la comparaison du prix d'achat du vin avec le prix retiré de l'alcool ainsi fabriqué fera apparaître un bénéfice brut supérieur au bénéfice normal, majoré des frais d'achat, de transport et de distillation, l'intéressé devra verser au Service des alcools, une somme égale au décuple du bénéfice illégitime. Cette somme pourra être précomptée d'office sur le prix de cession de l'alcool lorsqu'il s'agira d'alcool destiné à être livré à l'Etat. En cas de contestation, les litiges seront instruits et jugés comme en matière de contributions indirectes ».

Rappelons au surplus, pour être complet sur ce point, les termes de la lettre autographe n° 2.642 du 3 août dernier :

« On ouvrira, dans les distilleries industrielles, coopératives ou particulières, des comptes spéciaux de déblocage et d'échelonnement analogues à ceux tenus pendant les campagnes précédentes.

« En vue de ménager, éventuellement, l'application des dispositions de l'article 99 du Code du vin, qui assurent, aux vins provenant de cépages prohibés, une priorité pour les transferts de blocage et d'échelonnement, deux séries de comptes spéciaux seront ouvertes, la première, réservée aux vins issus de plants interdits (Noah, Clinton ou Isabelle, puisque les vins de Jacquez, d'Othello ou d'Herbemont peuvent entrer dans des coupages destinés à la consommation intérieure), la seconde, affectée à tous les autres vins, marchands ou impropres à la consommation de bouche, en dehors, bien entendu, de ceux bénéficiant d'appellations d'origine contrôlées.

« Après la parution du décret qui, le cas échéant, immobiliserait à la propriété des vins de la récolte 1939, des transferts pourraient être autorisés par imputation sur les crédits constitués dans ces conditions ».

Et le V^me^ paragraphe de la Note 2.687 du 27 octobre 1939 déjà publié dans le *Progrès agricole et viticole* du 5 novembre 1939, n° 45 :

« La L. A. n° 2.642 du 3 août dernier a admis l'ouverture dans les distilleries de comptes spéciaux de déblocage et d'échelonnement analogues à ceux tenus pendant les campagnes précédentes. Cette instruction prévoyait deux séries de comptes, l'une spéciale aux vins issus de cépages prohibés, l'autre pour tous les autres vins, *marchands ou impropres à la consommation*. Or, les renseignements parvenus depuis lors sur l'état de la récolte, indiquent que l'on va se trouver en présence de quantités importantes de vins à faible degré qui ne pourront recevoir d'autre destination que la distillerie. Afin de permettre leur écoulement, il a paru nécessaire de limiter à ces vins (et à ceux provenant de cépages prohibés) la faculté d'être distillés en vue de l'apurement des transferts de blocage. Les comptes spéciaux de déblocage prévus par l'instruction ci-dessus rappelée devront, en conséquence, être uniquement alimentés à partir de ce jour au moyen de vins issus de cépages prohibés (première série de comptes bénéficiant de la priorité établie par l'article 99 du Code des vins) et des vins impropres à la consommation de bouche (deuxième série de comptes) à *l'exclusion de tous vins normaux et marchands*. L'administration envisage au surplus, toujours dans le même objet, et pour répondre au vœu émis par la Commission de Coordination des questions vinicoles, d'accorder certains avantages aux producteurs qui justifieront qu'en vue de satisfaire à la distillation obligatoire ils ont distillé ou fait distiller des vins d'achat impropres à la consommation pour quelque cause que ce soit ».

En résumé, la valorisation des petits degrés est méthodiquement poursuivie, et les mesures adoptées dans ce sens, conjuguées avec celles déjà mises au point antérieurement (prorogation des délais de concentration, achat de vins à haut degré, exonération de blocage et de distillation par suite de concentration à chaud ou à froid) doivent permettre aux producteurs de petits vins d'attendre la rémunération normale et légitime de leurs efforts.

Mentionnons :

Le ravitaillement en sulfate de cuivre et en soufre

La Commission est ensuite mise au courant du résultat de l'enquête au sujet du ravitaillement en sulfate de cuivre et en soufre.

Il est urgent que les achats de matières premières soient complets pour éviter par une stabilisation des prix la spéculation et une hausse de ces produits anticryptogamiques.

La rapporteur conclut qu'un apaisement peut être donné pour le ravitaillement en sulfate de cuivre et en soufre.

La Commission émet l'avis que le ministre de l'Armement assure le ravitaillement en matières premières et que, sans délai, tenant compte des stocks et aussi des nouveaux prix, un forfait basé sur une péréquation soit fixé par les soins des pouvoirs publics.

La tonnellerie

La situation de la tonnellerie est ensuite examinée. Il faut activer la fabrication des fûts et remettre en activité tous les ateliers.

Il est de toute urgence de s'assurer les bois nécessaires, qu'il s'agisse de chêne, de châtaignier ou de palétuvier et d'assurer les besoins de l'armée et du coommerce.

La Commission émet à ce sujet l'avis que le ravitaillement soit assuré par les achats utiles en France et à l'extérieur.

J. Baudin.

Traitement de la casse bleue

RECTIFICATIF

Dans la chronique parue sous ce titre (19 novembre 1939), page 374, il est indiqué que l'acide tartrique ou l'acide citrique sont susceptibles d'être utilisés en vue du traitement de la casse bleue des vins.

Il est indispensable de bien préciser à cet égard que seul l'acide citrique à la dose maxima légale de 50 grammes par hectolitre est susceptible d'être ajouté aux vins faits.

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur est en effet exclusivement limitée aux moûts insuffisamment acides (Statut viticole, article 4).

A PROPOS

DU TRAITEMENT CONTRE LA CHLOROSE CALCAIRE

DES ARBRES FRUITIERS

Dans deux notes de MM. Ph. Joessel et A. Lidoyne, présentées à l'Académie d'Agriculture (1) par M. D. Bois, sont rapportés les résultats d'expériences pour la mise en œuvre, contre la chlorose des arbres fruitiers, des procédés Rassiguier (badigeonnages des plaie de taille en automne et en hiver) ; Gris (pulvérisations pendant la végétation ; Mokrzecki (introduction de sulfate de fer dans des blessures faites *ad hoc*) ; Fron (injection de pyrophosphate de fer).

Différents produits ont été expérimentés.

Des conclusions de MM. Joessel et Lidoyne, pour ce qui concerne le pêcher, il ressort que des résultats positifs ont été enregistrés, surtout avec tartrate double de fer et de potasse et avec pyrophosphate de fer citro-ammonical ; puis, en deuxième ligne, avec citrate ammoniacal.

Il semble que les procédés d'application et les substances employées, retenus comme favorables, tout en ayant donné de bons résultats et constituant un progrès sur les anciennes méthodes, ne paraissent pas aux auteurs atteindre encore toute la perfection désirable.

Cette restriction nous engage à faire connaître un procédé qui, de façon constante, nous a donné entière satisfaction dans tous les cas où nous l'avons essayé.

Nous avons été amené à faire nos essais à la suite d'expériences réalisées à propos de la chlorose calcaire de la vigne en 1935-36 (1 et 2).

Nous croyons avoir contribué à confirmer que la chlorose calcaire est due à une carence de fer.

Nous croyons, en outre, avoir précisé que ce n'est pas le fer total qui manque aux plantes chlorosées, car elles contiennent généralement plus de fer que les plantes vertes. Elles manquent seulement de fer soluble.

Des expériences dont les résultats ont fait l objet d'une communication à l'Académie des Sciences, nous ont, en effet, permis d'obtenir le reverdissement de 5 pieds de vigne chlorotique, en leur faisant absorber une solution d'acide citrique, sans addition de fer, par une racine plongeant dans un flacon rempli de cette solution (3).

Cinq autres pieds, semblablement chlorotiques, non traités, sont restés jaunes.

De même, le 17 septembre 1937, un rosier, dont la chlorose s'accentuait de jour en jour, est traité comme suit : une de ses petites racines est mise à plonger dans un flacon de 01 75, plein d'une solution contenant 20 gr. d'acide citrique sans fer

---

C. R. de l'Ac. d'Agr. de France, séances des 4 et 11 mars 1936, t. 22, nos 7 et 8, p. 306 et 315.

(1) J.-L. Vidal : Amélioration du badigeonnage Rassiguier, *Progrès Agricole et Viticole*, n° 48, t. 106, 1936, p. 515.

(2) J.-L. Vidal : Considérations sur les causes intimes de la chlorose calcaire spécifique des vignes. *Progrès Agricole et Viticole*, 1937, t. 107, nos 2, 3, 5 et 6.

(3) J.-L. Vidal : *Comptes rendus Ac. d. Sc.*, t. 203, 1937, p 1092.

Le 23 septembre, on commence à constater un léger reverdissement général

Le 26 le reverdissement est manifeste et très prononcé.

Notamment, deux feuilles, totalement décolorées au début de l'expérience, montrent leurs nervures reverdies le 23 septembre. Le 26 tout le limbe présente une teinte verte très nette, dégradée à partir des nervures.

Environ 25 centilitres de solution sont absorbés.

D'une manière générale, le reverdissement de toutes les nervures conserve une avance très marquée sur celui des limbes.

Le 3 octobre, le reverdissement est total.

L'acide citrique, grand solubilisateur et réducteur du fer à l'état ferreux, même en présence de la chaux (1), permet donc de rendre utilisable par les plantes le fer contenu dans leurs tissus, sans aucune intervention de fer venue de l'extérieur.

Dans le but de mettre en œuvre la double propriété de l'acide citrique de mobiliser le fer déjà présent dans les tissus — mais inerte — et de maintenir soluble, en présence de la chaux, le fer du sulfate commercial nous avons expérimenté sur des pêchers chlorotiques une solution contenant de l'acide citrique et du sulfate de fer, que nous avons fait absorber par une racine plongée dans une bouteille pleine de solution.

Après des tâtonements pour déterminer les doses convenables, nous nous sommes arrêté aux proportions suivantes :

Eau	1.000 gr.
Acide citrique.	20 gr.
Sulfate de fer.	100 mgr., 120 ou 130 à la rigueur.

Le mode opératoire, pour l'application pratique, consiste à découvrir une racine dont la grosseur n'a pas d'importance ; pourvu que sa grosseur et sa longueur permettent son introduction dans un flacon plein de la solution indiquée et qu'elle atteigne le plus près possible du fond.

Le flacon est installé de manière que son inclinaison soit suffisante pour qu'il reste aussi plein que possible et que la racine baigne au maximum dans le liquide.

Le tout est recouvert de terre ou simplement protégé des agents extérieurs ; par exemple par un vieux journal maintenu par une pierre.

Le traitement peut être appliqué près ou loin du collet.

Le reverdissement commence à devenir apparent une dizaine de jours après le début du traitement. Il devient ensuite de plus en plus rapide.

La formule ci-dessus a été établie pour des pêchers.

Des doses plus élevées de sulfate de fer risqueraient de faire tomber feuilles et fruits.

Aux doses indiquées, le feuillage existant a reverdi, sans souffrir, dans nos essais, et les fruits se sont développés normalement et ont bien mûri.

La vigne en treilles, le poirier, le cerisier peuvent peut-être supporter des concentrations de sulfate de fer plus élevées. Des expériences nouvelles nous fixeront sur ce point, en 1938.

Par ce moyen on obtient un reverdissement rapide, sûr et général. Il n'a

---

(1) J.-L. Vidal : Considérations sur les causes intimes de la chlorose. *Progrès Agricole et Viticole*, 1937, t. 107, n° 2 p. 43, et n° 3, p. 65.

pas l'inconvénient de provoquer la gomme des arbres à fruits à noyaux comme les blessures aériennes.

Le traitement peut être appliqué avec autant de succès pendant tout le cours de la végétation. Du moins, il en a été ainsi dans nos expériences. Nous avons traité des arbres depuis mai jusqu'à septembre avec la même réussite (1).

J.-L. VIDAL
Directeur de la fondation Fougerat

ATTENTION

A L'ACHAT DE PLANTS DE POMMES DE TERRE

Le commerce des plants de pommes de terre a donné lieu, jusqu'à ces années dernières, à de nombreux abus. Les exemples où les agriculteurs furent trompés sur la qualité de la marchandise sont multiples. Il était indispensable de mettre fin à ces tromperies où il était trop facile d'abuser du cultivateur en lui présentant une variété nouvelle dite « sélectionnée » et présentant mille avantages du fait de l'origine, de la provenance, etc...

En application de la loi du 1er août 1905, sur la répression des fraudes et suite au décret du 23 septembre 1934, un nouveau décret en date du 7 avril 1937 fixe les nouvelles conditions du commerce des semences

Il n'est pas inutile, à cette époque, de rappeler les dispositions de ce texte pour éviter bien des déboires.

Garanties apportées par le décret du 7 avril 1937. — Il est interdit à tout commerçant de transporter, en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre du plant de pomme de terre autrement que dans des emballages pourvus d'une étiquette retenue dans le système de fermeture et portant, à l'exclusion de toutes autres, les indications suivantes inscrites sans abréviation :

1° Le nom et l'adresse du vendeur ;

2° Le nom de la variété sous lequel le plant de pomme de terre est mis en vente ;

3° La pureté de la variété. Cette pureté doit être exprimée par le nombre de tubercules appartenant à la variété indiquée sur l'étiquette pour 1.000 tubercules de la marchandise ; elle ne devra en aucun cas être inférieure à 990 pour 1.000.

Le nom de la variété de la pomme de terre peut être accompagné de l'un des qualificatifs suivants, à l'exclusion de tous autres :

Sélectionnée, lorsque le plant est accompagné d'un certificat de contrôle établi par un organisme de contrôle sur pied des cultures productrices, agréé par le Ministre de l'Agriculture ;

Sélectionnée originale, s'il s'agit, en outre, d'une variété créée par le vendeur et de plant obtenu par lui ou sous son contrôle.

4° L'indication du calibrage ou de l'absence du calibrage.

(1) *Ac. Agriculture de France,* 9 février 1938.

Pendant la guerre

vous devez produire davantage afin d'assurer la Vie économique du Pays

Produire c'est Servir

Il sera fait une forte consommation de **POMMES DE TERRE** et vous pouvez facilement augmenter vos rendements en utilisant les PLANTS DE

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées de

l'ANCne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC (C. du N.)

qui vous assureront une grosse récolte de parfaite conservation.

Demandez de suite le catalogue illustré et gratuit des 40 Variétés.

Prix spéciaux pour favoriser la culture pendant toute la durée des hostilités.

Représentants sérieux acceptés partout

VITICULTEURS !

N'attachez plus vos vignes avec le raphia ou l'osier. Vous ferez 50 o/o d'économies sur la main-d'œuvre par l'emploi des anneaux métalliques (*figures 1 et 2*).

Demandez notice explicative :

A. COGNÉ

SAINT-HERBLON (Loire-Inférieure)

ACHETER...

Le produit net de la LOTERIE NATIONALE est affecté aux dépenses du fonds de SOLIDARITÉ NATIONALE, créé en vue de contribuer aux charges des allocations militaires et des secours de toute nature accordés aux mobilisés et à leur famille.

...UN BILLET DE LA

LOTERIE NATIONALE

C'EST VENIR EN AIDE AUX COMBATTANTS

et s'assurer 1 chance sur 5 de gagner

GRANDES PÉPINIÈRES MACONNAISES

Importante collection d'Hybrides — et de Raisins de Table —

Ancienne Maison CHARMONT et Fils

H. BOULAY* et FILS

Viticulteurs Arboriculteurs — *Successeurs*

Ingénieur Agricole Montpellier, 1931.

Faubourg St Clément, **MACON**

Catalogue Prix Courant franco sur demande

Culture et Sélection d'HYBRIDES P.D. *Prix courants sur demande*

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT 3e Edition

Tome I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 13 gravures, 16 planches.
Tome II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux, 28 pl.
Chaque volume : **22** francs franco contre chèque ou mandat. — C.P. Ravat, Lyon 377.47.

Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. 21.50

J.-F. RAVAT, Ingénieur et J. TISSIER, I. A. B. } **à MARCIGNY** (Saône-et-Loire)

PÉPINIÈRES

L S LARGILLIER-SEIBEL

MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »

et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.

Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

PORCS 2 mois, sevrés-castrés, franco toutes gares, mort. assurée 3 mois. 2 porcs, 250 frs ; 4 porcs, 480 frs ; 5 porcs, 590 frs ; 8 porcs, 900 frs. Catalogue gratuit :

LACROIX, St-Denis-près-Martel, (Lot).

Produits Chimiques, Anticryptogamiques, Insecticides & Engrais Composés Organo-Minéraux de l'Usine Centrale du Midi

Etablissements PICHERAL & GIRAN

GIRAN & LACASSAGNE Suc^rs

Usine et Bureaux : 1, Quai du Cadereau

R. C. 12575-12576 — NIMES — Téléphone 24-18

C. C. Chèques Postaux Montpellier 49.17

Hors Concours 1928-32-34

Agent général pour l'Hérault : **P. SERRE**, 3, r. du Cannau, **MONTPELLIER**

VIGNES table, cuve, greffés, racinés Porte-greffes — Boutures **HYBRIDES**

les plus belles variétés **ARBRES FRUITIERS** Dernières nouveautés

Pépinières P.-J. LACAS et ses Fils

L'ISLE-SUR-SORGUES (VAUCLUSE) — TÉLÉPHONE 71

Champs d'expériences soumis au Contrôle phytopathologique de l'Etat

Variétés de table. - Perle de Csaba - Chasselas Tompa - **Reine des Vignes** - Reine Elisabeth - **Italia** - **Délizia di Vaprio** - Sicilien - **Alphonse Lavallée** - Valensi noir, etc... **Hybrides × Vinifera - Seyve-Villard**.

Le calibrage doit être exprimé par les poids minimum et maximum des tubercules livrés ainsi que par leur poids moyen, étant entendu que poids minimum et poids maximum ne devront pas différer du poids moyen de plus de 20 pour 100 pour les tubercules ronds, de plus de 30 pour 100 pour les tubercules longs ; ces tolérances étant toutefois portées à 25 pour 100 et 35 pour 100 lorsque le poids moyen des tubercules est inférieur à 65 grammes.

Aux termes du présent décret, on entend : par tubercules ronds les tubercules dont le diamètre maximum est au moins égal aux trois quarts de leur longueur, c'est-à-dire à la distance comprise entre l'olombic et le sommet de la couronne.

Par tubercules longs, les tubercules dont le diamètre maximum est inférieur aux trois quarts de leur longueur.

5° La provenance du plant : la provenance du plant est indiquée par le nom du département dans lequel le plant a été récolté ou, s'il s'agit de plant importé, par le nom du pays et la région du dit pays où il a été récolté.

Les inscriptions prévues ci-dessus doivent être reproduites *dans le contrat de vente, dans le double de commission, dans la confirmation de commande* s'il en est délivré à l'acheteur au moment de la vente, ainsi que dans la *facture* qui devra être remise obligatoirement à l'acheteur ; ces inscriptions devront concorder avec celles qui figurent sur l'étiquette.

Les tubercules considérés comme impropres à la semence. — Sont considérés comme impropres à la semence :

1° Les tubercules atteints de gale verruqueuse, de dégâts de teigne de la pomme de terre et de tout autre parasite ou de maladie faisant l'objet d'une réglementation officielle particulière.

2° Les tubercules atteints de pourriture sèche ou de pourriture humide ou de mildiou ou de meurtrissures graves dans une proportion supérieure à :

1 pour 100 s'il s'agit de tubercules d'un poids moyen supérieur à 100 grammes ;

2 pour 100, s'il s'agit de tubercules d'un poids moyen compris entre 65 et 100 grammes ;

3 pour 100, s'il s'agit de tubercules d'un poids moyen inférieur à 65 grammes.

P. Renard,
Professeur d'Agriculture.

L'ENTR'AIDE EN AGRICULTURE

Un exemple à suivre

La petite commune de Crolles peut être citée en exemple pour l'entr'aide qui a pu être réalisée entre ses habitants non mobilisés en faveur des familles rurales.

Le Maire, M. Chatain, a eu l'initiative d'établir :

1° Une liste de tous les étrangers de plus de 14 ans qui en dehors de leur travail à l'usine peuvent donner quelques heures ou même des demi-journées à la terre.

2° Une liste de tous les Français de plus de 14 ans non soumis aux obligations militaires et qui peuvent donner de temps à autre, en dehors de leurs occupations quelques heures à la culture ou prêter leurs attelages.

3° *Une division de sa commune en secteurs.* Chaque secteur ayant *un chef désigné* parmi les hommes dégagés de toutes obligations militaires, et voici comment il procède :

Lorsqu'une propriété se trouve privée de main d'œvre par suite de la mobilisation de l'agriculteur, la personne (femme ou vieillard) qui se trouve seule s'adresse au chef de secteur et ce dernier, d'accord avec le Maire, désigne, en suivant les listes établies, les personnes qui doivent à telle date aller travailler chez le demandeur. Lorsque la liste est épuisée, on recommence de façon à ce que tous aient satisfaction, à tour de rôle et sans injustice.

Les travailleurs peuvent permuter s'ils se trouvent empêchés d'accomplir leur besogne. Ils sont nourris par les employeurs, mais ne reçoivent pas de salaires.

Notons que les chefs de secteur ont également reçu un rôle en ce qui concerne la défense passive.

Voilà donc un excellent exemple d'entr'aide communale. Souhaitons qu'il se renouvelle dans de nombreuses communes selon leurs disponibilités et au mieux des intérêts des agriculteurs.

H. Roy
Directeur des Services agricoles de l'Isère.

L'ACTUALITÉ AU VERGER

BIEN TAILLER UN ARBRE (POIRIER)

Loin de moi l'idée de réveiller de vieilles théories, encore moins de tenter d'en créer une nouvelle, mais, chaque jour, je reçois des demandes de renseignements complémentaires à une taille souvent trop bien décrite, et à laquelle il manque un peu de lumière.

Un auteur, certain jour, a établi le premier des règles de taille, il a parlé de la taille trigemme comme terme de comparaison dans ce qui devait se passer sur un rameau coursonne en supposant trois yeux conservés, après ablation d'une partie de cette coursonne.

Et voilà la taille trigemme lancée, non plus comme base d'étude et de critique, mais comme loi intangible, et quand un professeur qui s'est décoré de ce titre vous dit : je pratique la taille trigemme... il n'y a plus qu'à se sauver !

J'ai persisté certain jour à digérer la théorie trigemmique et, déjà critique à ce moment de ma jeunesse, j'eus la patience, lisez même la rosserie, de marquer d'un fil chaque morceau dit de trois yeux de la fameuse taille, mes vagues notions d'observation m'avaient fait douter beaucoup du résultat...

Le résultat fut qu'à la leçon suivante, 4 mois après, pour le pincement, la majeure partie des coursonnes jugées à trois yeux avaient donné naissance à 5 ou 6 bourgeons en moyenne, parce que la taille avait été

trop courte, le prof' était coulé, j'étais content ; d'un pincement il a fallu faire une véritable taille en vert.

Des yeux ? mais il y en a partout sur une coursonne : à sa base, sur son empattement, s'ils n'y sont pas, ou s'ils sont presque invisibles, ils se forment rapidement quand le choc de la sève arrive, et adieu la théorie fameuse ! de trois ils peuvent être six et plus, suivant le *refoulement* de sève dû au rabattage trop court.

Gressent a eu aussi sa théorie, elle a eu ses partisans et pourtant étayée sur quoi ? il a pris de la trigemme aussi, c'était un brave bougre qui avait plus compulsé le « Dalloz », recueil de lois, que fréquenté les arbres, sa prose naquit vers un 4e ou 5e étage dans Paris, avec, comme verdure, de vieux bouquins d'arboriculture, c'est ce qui lui valut des jours pas trop malheureux.

Lorette, un brave homme que j'ai connu, a eu aussi son heure de célébrité, il opérait sur un sol richissime en azote, potasse, acide phosphorique et autres éléments favorables à la fructification, appliquer sa théorie partout était impossible.

Ses adeptes qui ont enseigné sa taille ont plus gagné d'argent que lui, qui, d'ailleurs, n'a jamais pensé à monnayer ses principes, il les possédait à fond, il les appliquait dans le terrain dont il disposait, mais ne cherchait pas à les recommander partout.

De temps à autre un nouveau messie surgit avec une religion nouvelle, je cite les disparus, je respecte les vivants puisqu'ils en vivent, mais leurs théories s'épuisent vite devant la révolte des arbres qui se manifeste par un désordre indescriptible ou la mort.

On ne peut pas dire dans un livre ou dans une conférence : il faut tailler à 3, 4 ou 5 yeux, on peut seulement établir au tableau, ou sur une page, une théorie de ce qui se passera avec un nombre d'yeux déterminés.

Mais comment déterminer un nombre d'yeux ? à mon avis c'est impossible, mais on peut raisonner ainsi le coup de sécateur à donner :

D'après la vigueur de l'arbre que l'on veut tailler, d'après la position de la branche portant les rameaux coursonnes, d'après la vigueur de ces derniers, et tout celà est intimement lié sur un arbre, il y a lieu de calculer pour chaque rameau la quantité de sève qui lui sera fournie et calculer ainsi la longueur à conserver à la base avant de couper, pour que cette base puisse absorber la sève du rameau tout entier en faisant transformer les yeux de base en lambourdes ou boutons floraux, ou encore en organes intermédiaires, dards.

Prévoir toujours que l'œil terminal artificiellement créé par la taille se développera, et servira de trop plein de sève en épuisant normalement ceux placés au-dessous de lui pour le faire transformer.

Si la longueur conservée à la coursonne ainsi établie est trop grande, nul dard ne se développera, et l'œil d'extrémité seul poussera, il y aura là une indication précise pour tailler plus court l'année suivante.

Si, au contraire, la partie conservée est trop courte tous les yeux visibles ou invisibles se développeront sous la poussée trop violente de la sève.

Enfin, si la longueur conservée est bonne, il y aura toujours l'œil du sommet qui se développera vigoureusement, et les autres qui se transformeront en dards, en brindilles ou en boutons floraux.

Bien tailler est donc, pour chaque ramification, un calcul constant du

rapport qui doit exister entre la partie qui reste après le coup de sécateur et la poussée qui en résultera.

Et, pour appuyer ce raisonnement, si le rameau était laissé entier sans être taillé, les yeux avoisinant l'œil terminal se transformeraient en boutons floraux en un laps de temps plus ou moins long, suivant les variétés, comme cela se passe sur les arbres de plein vent non soumis à la taille régulière des coursonnes.

En somme, bien tailler est aussi de faire produire plus vite les ramifications et des fleurs plus près de leur empattement, en un mot, régler la production de l'arbre, la policer, au lieu de la laisser aller à l'aventure des ans et des temps.

L. Chasset,
Directeur de la Station Viticole et Pomologique
de Villefranche-sur-Saône.

DISPOSITIONS MILITAIRES NOUVELLES EN FAVEUR DE LA MAIN-D'ŒUVRE AGRICOLE

I. — Permissions agricoles

Bénéficiaires. — Militaires de l'active de la disponibilité ou de la 1re réserve, exerçant à la mobilisation, et depuis 10 mois au moins, la profession de propriétaire-exploitant, fermier, métayer, viticulteur, chef de culture ou régisseur, maraîcher, jardinier, horticulteur, pépiniériste, berger, bouvier, vacher, étalonnier, charretier agricole, conducteur de tracteur, domestique de ferme, ouvrier agricole.

Durée. — 14 jours *non compris* les délais de route. Peut être coupée en deux périodes de 7 jours et, dans ce cas, une des périodes peut être jointe à la permission de détente.

Procédure. — Demande au chef de corps par l'intéressé, transmise au maire de la commune, qui établit un certificat, visé par la gendarmerie.

II. — Détachements temporaires

Bénéficiaires. — Tous les militaires de la 2e réserve (en raison de leur classe d'âge ou du nombre de leurs enfants) exerçant la profession d'agriculteur exploitant, en temps que :

Propriétaire-exploitant ;
Fermier ;
Métayer.

Durée. — 10 jours à 2 mois, renouvelable une ou plusieurs fois au cours de la même année.

Procédure. — La même que pour les permissions agricoles ; mais il appartient aux Comités départementaux de la production agricole de fixer la durée des détachements.

Le bénéficiaire ne reçoit ni solde ni idemnité, son transport par chemin de fer est gratuit.

III. — Equipes agricoles simples ou ambulantes

Les équipes agricoles comprennent les équipes simples composées, en principe, de cultivateurs, et les équipes ambulantes qui sont formées avec des militaires de toutes professions, encadrés par des gradés pris parmi les agriculteurs.

L'effectif d'une équipe simple peut descendre jusqu'à un homme isolé.

Les demandes d'équipes agricoles présentées par les agriculteurs ou les Maires doivent être adressées au Préfet qui les transmet à l'Autorité militaire.

Les employeurs auront à verser une redevance correspondant aux salaires de la région. Les frais de déplacements des équipes et leur logement sont également à la charge des employeurs.

***

Ces dispositions n'excluent pas l'usage des « corvées agricoles », qui continuent à être mises à la disposition des agriculteurs au voisinage immédiat des cantonnements de troupes.

QUESTIONS DIVERSES

Climatisation artificielle

Les Conditionneurs d'air Badoni-Guarini employés pour le lavage de l'air et pour l'absorption des gaz asphyxiants

L'expérience a démontré que le Conditionneur d'air Badoni-Guarini absorbe très rapidement les vapeurs d'eau, l'acide carbonique, le gaz d'éclairage, les mauvaises odeurs, etc., *en faisant le lavage parfait de l'air.*

Ce lavage généralement s'effectue très bien après un seul renouvellement d'air.

Les Conditionneurs précités servent admirablement bien pour les refuges, les casernes, les dépôts, etc., en cas d'incursion aériennes et lancement de bombes avec gaz asphyxiants.

Pendant la guerre 1914-1918 l'expérience a démontré que les gaz chlore et phosgène, deux parmi les gaz les plus toxiques, *deviennent inoffensifs pendant la pluie.*

L'eau absorbe, par contact, tous les gaz, dans une mesure plus ou moins grande, suivant la nature du gaz et sa tension, et suivant la température de l'eau.

Plus forte est la tension de la vapeur du gaz plus grande est l'absorption de ce gaz. D'autre part, l'absorption est d'autant plus grande que la température de l'eau est plus basse.

Par exemple : 1 m³ d'eau à la température de 15° C absorbe 1 m³ d'acide carbonique à la pression atmosphérique. *Cette quantité correspond à l'acide carbonique émis par 50 personnes pendant une heure.*

Comme on sait chaque personne émet, par heure, 20 litres de C O^2.

1 m³ d'eau à 20° C absorbe 2,5 m³ de chlore à la pression atmosphérique, soit 7,5 kgs. Avec de l'eau à 0° on en absorbe 5 mètres cube, soit 15 kgs.

Tous les Conditionneurs d'air humide peuvent servir au lavage de l'air et à l'absorption des fumées, vapeurs d'eau et gaz contenus dans l'air.

Les Conditionneurs d'air Badoni-Guarini, construits par la S. A. Antonio Badoni de Lecco (Italie), se prêtent admirablement bien pour cette application, pour les raisons suivantes :

1° L'air est sous une pression d'environ 8/10 m/m ce qui facilite la pénétration du gaz dans l'eau, à condition que la tension du gaz soit supérieure à la tension de la vapeur d'eau de l'eau ;

2° La distance entre les plaques a été réduite à 5 m/m, ce qui facilite la pénétration du gaz dans l'eau.

En outre nous arrivons à des dimensions beaucoup plus réduites que tous les autres échangeurs humides et surtout des appareils à pulvérisation d'eau.

E. Guarini.

Lieuse à sarments

Un séquanais, M. Joseph Roustan, vient de faire breveter (sous le numéro 845.440) une ramasseuse lieuse à sarments conçue un peu suivant le principe des ramasseuses lieuses de foin ou de paille.

Sous la machine tourne un cylindre muni de crochets qui pousse les sarments à un élévateur où ils sont accumulés par pressions successives comme sur la table d'une moissonneuse-lieuse.

Ils sont ensuite ligotés et éjectés.

Pierre Larue.

PARTIE OFFICIELLE

LOIS ET DÉCRETS CONCERNANT L'AGRICULTURE

Arrêté portant création de Comités communaux de la production en temps de guerre en Algérie

Le Gouverneur Général de l'Algérie :

Article premier. — Indépendamment des Comités départementaux et régionaux prévus par l'arrêté du 7 septembre 1939, il pourra être créé par arrêté préfectoral, dans chaque commue de plein exercice ou chaque commune mixte d'Algérie, un Comité communal de la production agricole en temps de guerre.

Un Comité intercommunal unique, groupant 2 ou 3 communes limitrophes pourra être créé par le Préfet, lorsque les Comités communaux ne pourront pas fonctionner utilement, en raison notamment du peu d'importance des communes.

Art. 2. — Chaque Comité devra comprendre :

a) Dans les communes de plein exercice, sous la présidence du Maire. 4 à 6 notabilités agricoles choisies de préférence parmi les présidents des groupements agricoles.

b) Dans les communes mixtes, sous la présidence de l'Administrateur, 3 notabilités agricoles européennes et 3 notabilités agricoles indigènes.

Le Comité pourra, en outre, demander à toute personnalité dont il jugera utile, de connaître l'opinion, d'assister aux délibérations à titre consultatif.

Les membres de chaque Comité devront être nommés par le Préfet, sur proposition du chef du Service agricole général et après consultation de la Chambre d'agriculture intéressée.

Art. 3. — Chaque Comité devra exercer, dans la limite de la commune les attributions dévolues d'une part aux Comités régionaux, d'autre part aux délégués de ces Comités régionaux par les articles 3 et 6 de l'arrêté du 7 septembre 1939.

Il devra notamment :

a) Assurer l'utilisation au mieux de l'intérêt général des moyens de travail existant (main d'œuvre de toute origine, attelages, tracteurs, machines diverses, etc..) et en signaler les insuffisances au Comité départemental prévu par l'arrêté du 7 septembre 1939.

b) Déterminer et faire connaître au Comité départemental les besoins de la commune en matières premières et matériel agricole (engrais, semences, produits antiparasitaires, aliments du bétail, machines diverses, etc...).

c) Répartir dans la commune les moyens de travail, les matières premières et le matériel agricole procurés par le Comité départemental.

d) Signaler au Comité départemental les exploitations et les parcelles incultes ou négligées et lui faire toutes propositions pour en provoquer l'utilisation normale.

Art 4. — L'article 2, paragraphe *b*, de l'arrêté du 7 septembre 1939 est ainsi modifié :

5 à 7 notabilités agricoles nommées par le Préfet

Art. 5. — Le Secrétaire Général du Gouvernement est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal Officiel* de l'Algérie.

Alger, le 25 octobre 1939. *Le Gouverneur Général,*
LE BEAU.

Appellations contrôlées

Art 1er - L'article 4 du décret du 19 novembre 1937 définissant les conditions de contrôle de l'appellation « Côtes du Rhône » est modifié ainsi qu'il suit :

« L'appellation contrôlée « Côtes du Rhône » ne sera accordée qu'aux producteurs dont la récolte n'aura pas dépassé 40 hectolitres à l'hectare de vigne en production. Ce rendement est calculé par la méthode de la moyenne évaluée sur cinq ans (celle de la récolte et les quatre précédentes).

« Tout dépassement entraîne la perte du droit à l'appellation contrôlée pour la totalité de la récolte du producteur chez lequel ce dépassement aura été relevé.

« Les jeunes vignes ne pourront entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la quatrième feuille (celle ci comprise). »

Désacidification des moûts de raisins.

Par arrêté en date du 9 novembre 1939, les viticulteurs des départements de la Côte-d'Or et de l'Yonne sont autorisés, jusqu'au 1er décembre 1939, à désacidifier les moûts récoltés dans ces départements présentant une acidité exagérée.

BULLETIN COMMERCIAL

GARD. — **Nimes.** — Aramon plaine 8°5, 14 à 15 frs le degré. Montagnes 9 à 9°5 15 fr. 50 à 16 frs le degré ; Costières 9°5 à 10 degrés 16 à 17 frs 50 le degré Vins de café supérieurs 18 à 19 fr. le degré.

D'autre part la distillerie doit augmenter sensiblement ses prix.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouges 8 5 à 10°, 14 fr 25 à 17 frs le degré.

Sète. — Vins de Pays, Vins d'Algérie, Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Béziers. — Récolte 1939: rouges, 8°5 à 9°5 14,75 à 16 fr. 25 ; 10° : 16,50 à 17 francs 50 type 9°, moyenne, 15 fr. 50 ; Rosés 10° 17 frs le degré ; Blancs 10° 16 à 16 frs 50

Parmi les achats du commerce les plus intéressants, signalons :

Récolte 1938 : Puimisson, 400 hl., 9°3 155 frs l'hl. ; Sérignan, 285 hl., 8°6 135 frs l'hl. ; Thézan, 900 hl., 8°6 130 frs l'hl. ; Nissan 200 hl., 9°7 170 frs l'hl. ; Villeneuve 700 hl., 10°7 178 frs l'hl. ; Agde 200 hl. ; 9°2 148 frs l'hl. ;

Récolte 1939 : Cessenon 2.500 hl, 9°4 150 frs l'hl. ; (Aude) Ginestas 3.000 hl 10°3 175 frs l'hl. ; (Aude) Bize 3000 hl 10°2 175 frs l'hl. ; Béziers 2.000 hl. 8°8 140 frs l'hl. ; Vias 180 hl., 9°2 140 frs l'hl. ; Vias 130 hl., 9°2 140 frs l'hl. ; Vias 100 hl., 9°5 145 frs l'hl

Saint Chinian. — Semaine du 12 au 19 novembre. — de 15 à 17 frs à le degré.

Narbonne. — ; 8°5 à 10° : 14 frs 50 à 18 francs le degré.

Lézignan. — Minervois et Corbières : 8°5 à 10°5 : 14 frs 50 à 18 frs.

PYRÉNÉES ORIENTALES. — **Perpignan.** — Vins rouges de 9 à 11 degrés, de 15 à 19 fr. 50.

GERS. — Vins et armagnac : grande animation. Achats importants en vins qui se sont payés de 20 à 32 francs le degré, selon poids. Armagnac de l'année, 2.100 à 2.200 fr. la pièce de 400 litres, 52 degrés, le tout nu, pris à la propriété.

CHARENTES. — Les vendanges sont terminées par un temps pluvieux.

Certaines communes en ont plus qu'une année ordinaire, et d'autres moins, en raison des gelées de décembre.

En général, il faut compter un quart de récolte de plus que l'an dernier, mais le degré est moins élevé, moyenne 7° à 8°.

Des achats importants ont été fait à 30 fr. le degré-barrique 228 litres.

TARTRES ET LIES

Tartres à extraire des foudres 3 fr. 75 à 4 fr. le kilog.

Tartres à extraire des cuves, 4 fr. à 4 fr. 25 le kilog, suivant qualité et quantité.

Lies de vin de 40 à 65 fr l'hectolitre suivant degré et importance de la cave pris à la propriété.

RAISINS

Paris. — Midi blanc : 130 à 230 fr. ; sud-ouest noir, 180 à 380 fr. ; muscat, 280 à 500 fr. ; moissac, 350 à 600 fr.

Avignon. — Raisins gros verts, 140 à 150 fr. ; muscats, 200 à 250 fr. ; servants, 100 à 150 fr. les 100 kilogs.

Carpentras. — Raisins servants : 120 à 130 fr. ; muscats, 180 à 220 fr. ; olivettes noirs, 210 à 230 fr. ; gros verts, 120 à 190 fr. dattiers, 125 à 150 fr. les 100 kilogs.

TOURAINE

Les vendanges de 1939 sont terminées, le rendement pour les coteaux a été de 4 à 5 pièces à l'hectare ; les moûts ont titrés 11 à 12° et sont encore en fermentation.

Pour les arrières-côtes, le rendement a été de 12 à 15 pièces à l'hectare ; les moûts ont titré de 9° à 10°5. Pour ce genre de vin quelques ventes ont eut lieu à la sortie du pressoir à 200 et 250 francs la pièce.

TONNELLERIE

Sète. — Fûts neufs. — Chêne blanc d'Amérique, 1.200 à 1.350 fr. ; chêne rouge d'Amérique, 1.100 à 1.200 fr. ; chêne rouge de Russie, 1.200 à 1.350 fr. ; chêne de Romagne, 1.200 à 1.350 fr. ; Palétuvier, 600 à 710 fr. ; Fûts usagés, 300 à 500 fr.

Location (suivant matériel et lie), en cas de perte, 1.000 fr. Fûts pris en magasin, plus 3 fr. 50 pour frais.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

Résultats merveilleux
sur toutes Cultures

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-&-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le CONSERVATEUR JACQUEMIN

« Citro-Tannin-Sulfureux »
Tannin à l'alcool. 2 °/₀ acide citrique,
8 à 9 °/₀ anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
et des Refermentations

Rend les vins brillants

Clarifiants
et
Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
Vos FUTAILLES
de tous **mauvais goûts** et **germes**
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

SOLEIL
SINFRA
L'ENGRAIS INTÉGRAL

Composition Catalytique pour toutes cultures

En même temps que l'azote, l'acide phosphorique et la potasse de nombreux métalloïdes et métaux n'existant dans les plantes et les animaux qu'en très petites proportions, doivent être fournis par le sol, **c'est-à-dire par les engrais.**

Ajouterait-on des quantités indéfinies de sels de potassium, de phosphates et d'azote au sol, si on ne compense pas en même temps les pertes d'autres éléments indispensables, fer, manganèse, etc... on aboutit fatalement à un **déséquilibre de la plante.**

A base d'azotes combinés, de phosphore, de potasse, de fer, de manganèse et d'éléments insecticides et assainissants, **SOLEIL**, l'Engrais Intégral, désinfecte le sol, combat la chlorose, normalise la maturité et augmente la récolte dans des proportions toujours payantes.

SINFRA-BÉZIERS. - Tél. 12-07.

Eric COULONDRE

CADOULE, par LUNEL (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

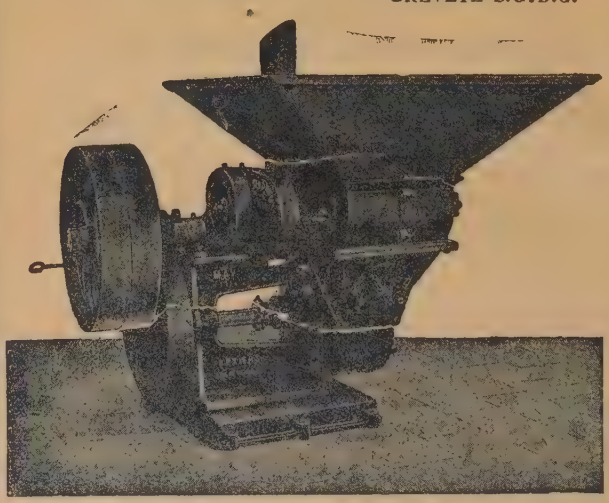
Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
DOCUMENTATION P

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —

BEZIERS (Hérault)

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES — ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTÉES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du *" Progrès Agricole et Viticole'*

Téléphone : 121-59

APPAREILS ROTATIFS
A CONCENTRER SOUS LE VIDE
B^tes S.G.D.G.

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité.

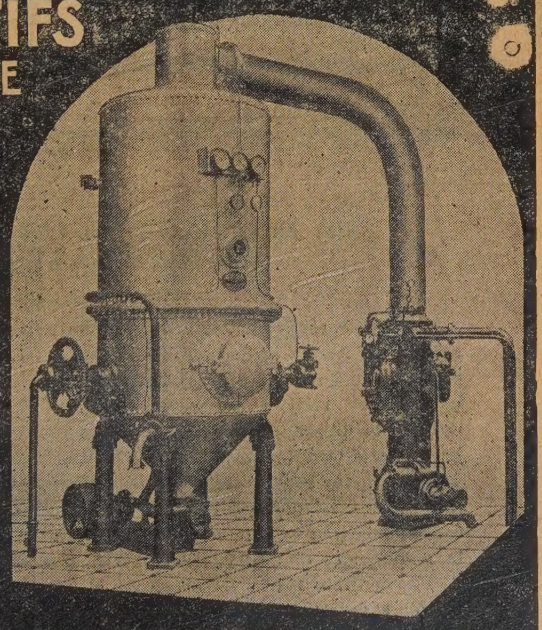
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante.

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE.

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation.

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé, tels que tomates, laits, jus de fruits, moûts de raisins, etc...



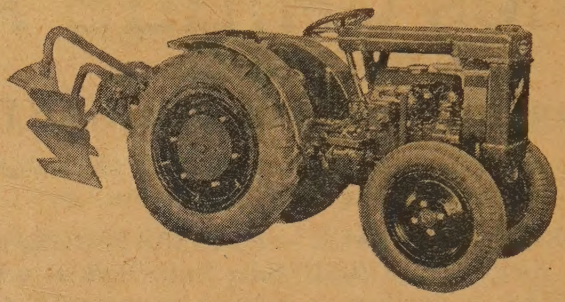
DELESTAING & POGGI
CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN

VITICULTEURS... toutes les comparaisons vous conduiront au tracteur : LE PRATIQUE L. S.

Construit en FRANCE pour la terre de FRANCE

Pas d'arrêt, pas d'immobilisation, car « LE PRATIQUE » est construit avec 80 o/o de pièces de série, se trouvant partout.

Consultez ceux qui l'utilisent



12 ans d'expériences en Motoculture Vigneronne

Tracteur " **LE PRATIQUE** ". Construction **monobloc, sans chassis**, sujet aux déformations, avec moteur 4 cylindres, soupapes en tête, **réduisant la consommation, chemises amovibles**, changées en quelques minutes et supprimant le réalésage.

Permet tous les travaux du vignoble, herses, cultivateurs, scarificateurs, etc., et notamment le chaussage et le déchaussage en un **seul passage.**

Largeur très réduite, **0 m 90 à 1 m. 20**, obtenue par le simple retournement des roues.

Relevage des charrues et instruments, par **vérin hydraulique**, commandé par le moteur.

Consommation inférieure à **3 litres à l'heure**

Renseignements et démonstrations :

Ets L. SABATIER, constructeur

SAINT-RAMBERT-D'ALBON (Drôme)

ou à nos Agents régionaux ;

H. POURRET, 13, rue Ruffi, à Nimes (Gard).

E. LANNES, à Ferrals-les-Corbières (Aude)

J. THEVENIAUD, à Brignoles (Var).

LE MAINTIEN DE L'ACTIVITÉ AGRICOLE PENDANT LA GUERRE

Toutes les compétences auront leur utilisation. C'est pour former ou développer ces compétences que *l'Institut Technique de Pratique Agricole* met ses cours par correspondance à la disposition des jeunes. Les moins jeunes profiteront également de ses enseignements pour se familiariser avec les techniques nouvelles de l'agriculture. Les études sanctionnées par un diplôme, auquel s'adjoint la récompense d'une médaille du Ministère de l'Agriculture pour les trois élèves classés premiers permettront à tous les intéressés de diriger Fermes et Industries agricoles ou de collaborer efficacement aux travaux de la campagne.

Jeunes et moins jeunes qui restez attachés à la terre, suivez ces cours : vous serez initiés par des professeurs éminents des grandes écoles d'Agricultures et guidés par les personnalités agricoles les plus marquantes.

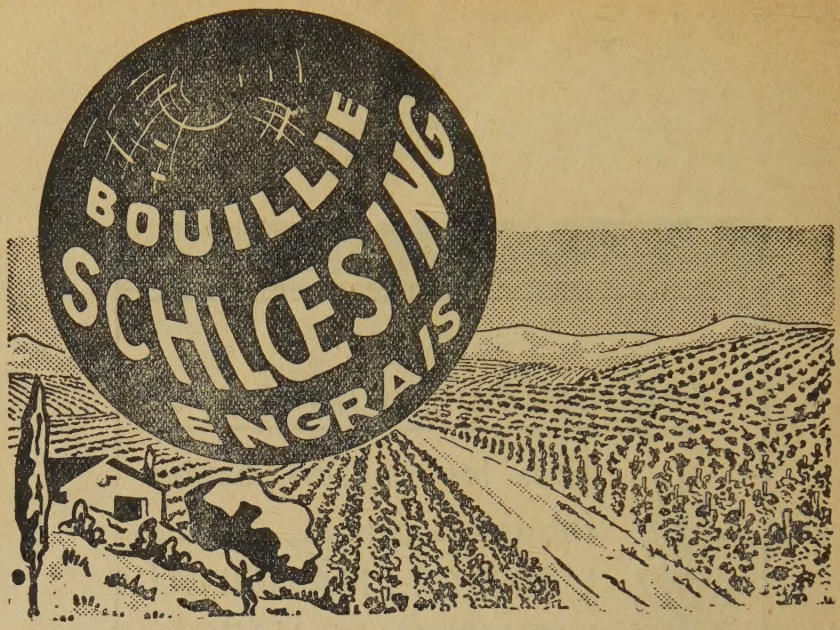
Renseignements très précis et gratuits sur demande à : L'I.T.P.A., 38, rue des Écoles, Paris.

Aujourd'hui, comme hier

Tous les engrais azotés fabriqués par L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE peuvent être expédiés, aux négociants, syndicats agriculteurs

ONIA

TOULOUSE



PYRALION contre **PYRALE, FSCA,** certaines formes de **COURT-NOUÉ** **Cochylis, Eudémis** etc.

POLYSULFOR radical contre **FUMAGINE, MONILIA** **COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

VITRIOLINE souveraine contre la **CARIE** des céréales

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE MICROMARC,** etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,
Insecticides et Fongicides divers :
MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,
COURTILIOL, CAFARDOL, etc...

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS - MARSEILLE
Usines à MARSEILLE-SEPTEMES-ARLES-BORDEAUX-BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.